Momo – Teigbällchen mit Lecker-Schmecker-Füllung!

Momos sind gefüllte Teigtäschchen. Bevor man sie isst, tunkt man sie in die Achar-Sauce.



Ich habe sie ganz alleine zubereitet, sie sind lecker geworden – aber ich habe geschwitzt, die Bällchen sind nicht ganz einfach… Sie wären perfekt geworden, hätte ich mir von Manni oder von Biene helfen lassen. Darum kochst Du Momo am besten mit jemand Erwachsenem zusammen. Gemeinsam macht es noch mehr Spass!

Teigtaschen:

1. Weizenmehl, Wasser und Salz vermischen und 5 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist. 20 Minuten unter feuchtem Tuch beiseitestellen.
2. Den Teig zu einer langen Wurst rollen.
3. Die Teigwurst in Stücke von rund 3 cm schneiden.
4. Die Teigstücke mit Wallholz zu flachen, runden Scheiben ausrollen, mit feuchtem Tuch abdecken – sie trocknen sonst aus.
5. Je einen Löffel Füllung (siehe unten) auf die Teigscheiben legen und diese zu Täschlein falten. Die Füllung muss dicht verschlossen sein.
6. Die Momos mit Abstand auf ein Dampfeinsatz legen. Alles in einen Kochtopf stellen, in dem es etwas Wasser hat. Mit Deckel darauf rund 10 Minuten dämpfen, bis der Teig glänzend und ganz leicht durchsichtig geworden ist.

Füllung:

1. Kohl und Rüebli raffeln, Zwiebeln hacken.
2. Alles vermischen und gut salzen.
3. 20 Minuten ziehen lassen.
4. In ein frisches Küchentuch wickeln und kräftig allen Saft rauspressen.
5. Mit gepresstem Knoblauch und Gewürzen nach Belieben mischen, wie z. B. Chili, etwas Kurkuma, Koriander und Kreuzkümmel.
6. Nach Wunsch noch Pilze hinzufügen.

Achar-Sauce:

1. Sesam, Senfkörner, Knoblauch und Chilischoten mit etwas Öl zwei Minuten anbraten.
2. Mit gehackten Tomaten mischen (gehackt kaufen oder Tomaten dämpfen, abkühlen und Haut abziehen).
3. Alles vermischen, salzen und pürieren.